



BERNARD VAUTHIER

LE PATRIMOINE FRUITIER DE SUISSE ROMANDE

Fruits d'aujourd'hui
et pomologie
ancienne

Fruit petit (3,3 g), réniforme, présentant un sillon du côté dorsal mais non du côté ventral qui est convexe. • Pédoncule souvent court (31-48 mm), hâlé de rouge-brun à l'insolation, se détachant franchement. • Point pistillaire situé dans une dépression inclinée du côté ventral. • Peau grenat virant au noir. La suture ventrale est difficilement perceptible. • Chair ferme et même croquante, modérément sucrée, douce avec une touche d'amertume. Le jus est grenat. • Noyau petit (8,2-9,7 mm), allongé, très peu modelé. • Maturité tardive et échelonnée (de la mi-juillet à la mi-août). • Echantillon prélevé chez André Besson à Véron (Lugrin).

Cerise **GADEAU** 🌿

Cette Guinde 🌿 est une grosse cerise de table sensible à la pluie. On la trouve à Treytorrens, naguère à Champtauroz et Cronay. On dit Gadó ou Kadó vers 1880 à Cossonay, Pailly et Penthalaz[®]. Elle ressemble à la Cassadent II 🌿.

Fruit de bonne grosseur (7 g), cordiforme, allongé. Le sillon ventral est très estompé. • Pédoncule vert, tacheté de rouge à l'insolation, ne faisant pas saigner le fruit. • Point pistillaire inséré sur un méplat incliné. • Peau rouge-grenat, parsemée de lenticelles plus claires, virant au noir à maturité complète. La suture ventrale est à peine perceptible. • Chair grenat, ferme, sucrée, à saveur relevée et jus foncé. • Noyau relativement petit, allongé (10,5-12,8 mm), guère épaulé à la naissance des arêtes ventrales, un peu corique vers l'avant, arrondi au sommet, bien modelé (les rides ventrales sont parfois carénées). • Maturité dans la première moitié de juillet. • Echantillon prélevé chez Thierry Correvon à Treytorrens (Payerne).



Cerise **GAFFON**

Ce Greffion 🌿 provient de Troistorrens.



Fruit petit (3,1 g), cordiforme, épaulé latéralement et passablement symétrique dorso-ventralement. • Pédoncule vert pâle rougi à l'insolation (28-55 mm). Il ne fait guère saigner le fruit mais le déforme à l'arrachage. • Point pistillaire apical, enfoncé ou affleurant. • Peau noire uniformément. • Chair rouge noirâtre assez ferme, sucrée, à saveur relevée. Le jus est très foncé. • Noyau ovale-allongé (9-11,2 mm), incliné du côté ventral à la base, arrondi au sommet. Les rides

sont presque invisibles du côté dorsal. • Maturité moyenne (première moitié de juillet). • Echantillon prélevé chez Lucien et Henri Premand à Chenarlier (Troistorrens).



Cerise **GRAFFON BRUN** 🌿

Ce Greffion 🌿 de belle venue provient de Puidoux. Dans la Broye, il était confit dans du kirsch.

Fruit de bonne grosseur (6,7 g; Ø 20-25 mm), cordiforme ou allongé, aplati du côté ventral, pointu vers l'avant. • Pédoncule vert pâle (47-65 mm), déformant le fruit à l'arrachage. • Point pistillaire apical, modérément enfoncé. • Peau sombre, grenat homogène plus ou moins intense, opaque. • Chair rouge blanchâtre en périphérie, foncée près du noyau, mi-ferme, à saveur relevée, agréablement sucrée. Le jus est rouge. • Noyau allongé (10,9-14 mm), ovoïde, proéminent à la naissance des arêtes ventrales, terminé en angle obtus. Les rides latérales sont fines et rarement carénées; les rides dorsales sont presque invisibles. • Maturité dès la mi-juillet. • Echantillon prélevé chez Francis Chevalley à Longchamp (Puidoux).



Cerise **GRAFFON NOIR** 🌿

Ce Greffion 🌿 parfaitement cordiforme provient de la Broye fribourgeoise. Il est vraisemblablement d'introduction récente.



sous forme de pendeaux^{*192}. Dans le domaine toponymique, on note à Bercher *Poirier es Fennes* en 1771 et *Poirier aux Femmes* actuellement¹⁹³.



Poirier Coton en 2003 à Montalchez

Poire **COUËLA**

Cette variété de Miex et naguère de Vionnaz est nommée Coëla ou Kola en 1901 à Roche VD et Vouvry¹⁹⁴. On trouve *Coulin* vers 1690 à Montreux¹⁹⁵.

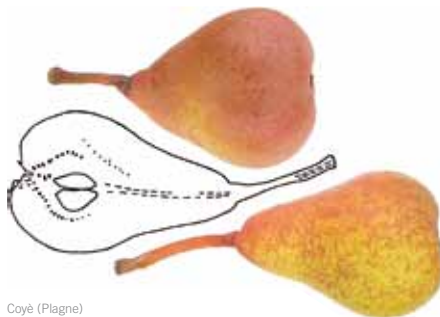
Fruit petit (Ø 29-41 mm), ovoïde ou piriforme, franc à la base. * Péduncule (23-46 mm) légèrement arqué garni de bourgeons vestigiaux. * (Œil saillant à sépales dressés. * Peau verte, nuancée de jaune, passant au rouge-brun à l'insolation, lisse. La tache colorée est rarement intense. * Chair ferme, mi-fine, très juteuse, moyennement sucrée, à saveur peu prononcée. * Pépins souvent racornis. L'axe est plein. * Maturité et chute des fruits au tout début d'octobre. * Echantillon prélevé à Miex sous la conduite de Gérard Planchamp, de Vouvry.



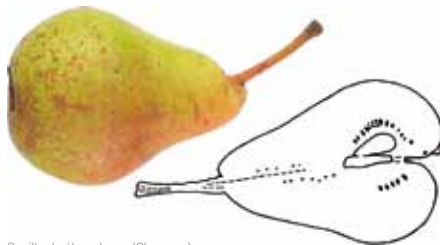
Poire **COUILLARDE ÉTRANGLEUSE** ou **COYÈ** ❄️

Ce type de fruit du Jura bernois se prête au séchage. A Plagne, il est rissolé dans de la graisse puis mijoté avec de l'eau, du sucre, de la farine, des pommes de terre, du lard et un peu de sel. On dit Couillarde ou Couillarde étranglée à Champoz et Coyè à Plagne. L'appellation dérive de Colliā ❄️.

Fruit moyen ou sous-moyen (Ø 50-53 mm, 75 g), fuselé, ventru, décurrent à la base avec quelques bourrelets, pils ou parfois un tubercule. * Péduncule souvent charnu (13-43 mm), revêtu de fauve (sauf parfois à l'ombre à l'implantation et en deçà des bourgeons vestigiaux). Le revêtement déborde plus ou moins sur le fruit. * Œil irrégulièrement ouvert à sépales effilés et parfois rougis, implanté dans une dépression ténue ou plus marquée, réticulée ou, le plus souvent, franchement voilée de fauve. * Peau jaune pâle, voilée, maculée ou réticulée de fauve, en général lisse et luisante, hâlée de rouge fragmenté à l'insolation, rarement avec des ébauches de stries. * Chair mi-ferme, mi-fine, pierreuse, juteuse avant maturité complète, un peu astringente (Champoz), sucrée et non dépourvue d'arôme (Plagne). * Pépins en partie racornis. L'axe est creux. * Maturité et chute des fruits dans la première moitié de septembre. * Echantillon prélevé chez Jean-Robert Dumoulin à Plagne et chez Jean Girod et Jean von Bergen à Champoz.



Coyè (Plagne)



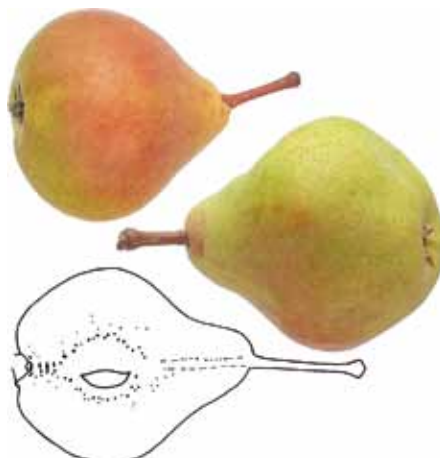
Couillarde étranglée (Champoz)

Appellation **COURBE** → [Courbe, Courbet]

Ce nom se rapporte à la forme de l'arbre plutôt qu'à celle du fruit. Il apparaît dans le domaine toponymique. En 1346 et 1717 près d'Areuse et de Mézières, des limites passent respectivement par *le Perie Corbe* et *le pied d'un Poirier Corboz*¹⁹⁶. En 1572, un *Poirier Corbet* figure au cadastre des Clées¹⁹⁷.

Poire **COURBE** ❄️

Ce fruit de Surpierre (poire Corbe), Trey et Villars-le-Comte est encavé ou pressuré pour le vin-cuit^{*}. Il mûrit en 1901 à Chavannes-sur-Moudon, Forel-sur-Lucens et dans Lavaux¹⁹⁸.



Pomme **DURETTE** 🍏

A Baulmes, chaque verger comptait un arbre de cette variété dont on mijotait les fruits dans du cidre. Un *pomier de Durettes* est mentionné en 1676 à La Roche¹⁰⁸. « Durette », diminutif de « dure », pourrait être en rapport avec l'appellation Blanduriette ou Blanc-Dureau attestée dès le XIII^e siècle en Auvergne et en Normandie, ainsi que vers 1600 en Suisse¹⁰⁹.

Fruit moyen (Ø 45-85 mm), large à la base, conique vers l'avant, circulaire en son pourtour. * Pédoncule de 8 à 22 mm, fort, ligneux, élargi à la fracture. La fosse est profonde et revêtue de liège fauve en tache peu ou pas débordante. * Œil clos, à sépales déjetés. La dépression est étroite, anguleuse au bord. * Peau jaune pâle, virant au rouge à l'insolation, sèche, luisante, piquée de points peu contrastants sauf parfois sur fond rouge. La tache colorée est homogène et estompée au bord. * Chair blanc jaunâtre, fine, ferme voire dure, juteuse, rafraîchissante, modérément sucrée. * Pépins en partie fertiles. Les membranes carpellaires sont entières ou parfois craquelées mais non feutrées. La cavité axiale est exiguë ou plus grande et ajourée. * Conservation jusqu'en mai. * Echantillon prélevé chez Mathilde Liechti à Baulmes.



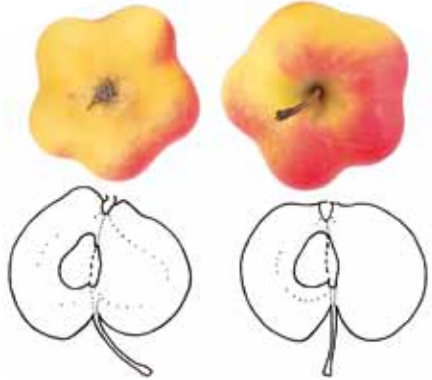
Pomme **DUTSETTE** : voir Duchesse

Pomme **ÉTOILE** 🍏

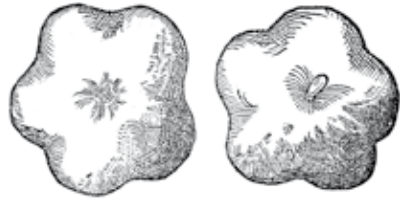
Ce fruit de Brenthonne, Corsinge et Prévessin¹¹⁰, naguère de Lugrin, est surtout remarquable à ses côtes extrêmement développées. D'excellente conservation, il était pressuré au printemps, dès le retour des chaleurs, pour faire de la chèvre*. Il est décrit en 1768 en France sous le nom de pomme Etoilee ou pomme d'Etoile. Son principal mérite est alors de se conserver jusqu'en juin¹¹¹. On dit Sternenapfel ou Eggapfel au XVIII^e siècle en Suisse allemande (voir p. 233) et Api étoilé en 1873 dans la Loire¹¹².



Fruit généralement petit (Ø 50-68 mm), aplati ou parfois pointu en avant, franchement pentagonal, à côtes souvent saillantes et présentant, au creux des sillons et vers la base, d'étroites côtes intercalaires. * Pédoncule de 17 à 28 mm, coloré de rouge à l'insolation, souvent terminé en bouton à la fracture. La fosse est profonde, évasée, en partie ou totalement revêtue de gris fauve non débordant. * Œil mi-clos, parfois saillant ou le plus souvent inséré dans une légère dépression ou sur un méplat bosselé ou perlé. Les sépales sont longs et déjetés. * Peau jaune pâle, passant au vermillon à l'insolation, lisse, luisante, inodore. La tache colorée est homogène ou chinée, estompée au bord, mouchetée de lenticelles laiteuses qui, à l'ombre, sont discrètes et rarement piquées de liège. * Chair blanc jaunâtre, parfois moirée, dure, fine, juteuse, peu acidulée, médiocrement sucrée. * Pépins fertiles nombreux. Les membranes carpellaires sont un peu craquelées mais guère feutrées. Les loges sont ouvertes ou fermées. La cavité axiale est bien développée. * Cueillette à la mi-novembre et conservation jusqu'au début de juillet. * Echantillon prélevé chez Pierre Rigaud à Brenthonne.



Une pomme Pentagone est décrite vers 1605 à Montbéliard. Elle est très belle, de taille moyenne (trois à quatre pouces de largeur et pas plus d'un pouce et demi de hauteur), aplatie des deux côtés, garnie de cinq renflements saillants, jaune en grande partie, le reste étant d'un beau rouge marqué de points jaunes, agréablement acidulée; en février, sa pulpe est légèrement acidulée, un peu vineuse et paradoxalement qualifiée d'assez molle¹¹³.

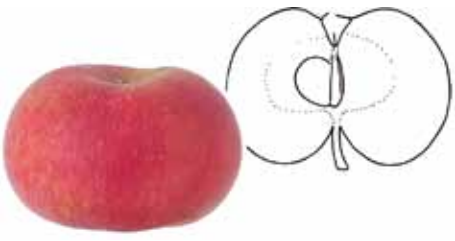


Pomme Pentagone en 1605

Pomme des **FAHYS** 🍏

Ce fruit tardif a été diffusé par l'horticulteur Détraz installé à La Coudre près de Neuchâtel. Il porte le nom d'un quartier de la ville. Il est déjà cultivé vers 1900 à Saint-Aubin NE¹¹⁴.

Fruit moyen ou plus petit (Ø 59-78 mm), aplati, circulaire ou irrégulier en son pourtour. * Pédoncule de 8 à 16 mm, fort, ou plus long et grêle, inséré dans une fosse généralement voilée de liège fauve dont parfois un rayon débordé. * Œil clos, duveteux, enfoncé dans une dépression côtelée, faiblement mamelonnée au bord. * Peau épaisse, vert jaunâtre, largement colorée de grenat, mouchetée de points laiteux invisibles à l'ombre, lisse, voilée de pruine violacée, faiblement parfumée. La tache colorée est striée, chinée ou estompée au bord, passablement homogène au centre. * Chair tirant sur le vert, mi-fine, peu croquante, juteuse, peu sucrée, faiblement acidulée, dépourvue d'arôme particulier. * Pépins pour la plupart fertiles. Les membranes carpellaires sont entières ou craquelées et souvent feutrées. Les loges communiquent étroitement avec la cavité axiale, ou sont fermées et cette dernière est exiguë ou inexistante. * Conservation jusqu'en avril. * Echantillon prélevé chez Henri Détraz à La Coudre, Neuchâtel.



(16,5-19,4 mm, Cœuve), rugueux, à peine gauchi dorso-ventralement, terminé en angle obtus (Fregiécourt) ou même droit. La carène n'est guère perceptible qu'à la base; les arêtes latérales sont juste amorcées; les arêtes dorsales sont parfois incisées (Cœuve) ou parfois soudées (Fregiécourt). * Maturité de la fin d'août (Fregiécourt) à la mi-septembre (Cœuve). Conservation nulle. * Échantillons prélevés sous la conduite de Jean-Paul Prongué, chez Joseph Rémy à Cœuve et Paul Richard à Fregiécourt.

Prune **NOIRE**

Cultivé en bordure de la vallée du Doubs, ce fruit, dépourvu d'appellation particulière, est réservé à la distillation. Des *belorsiers de Noirres* sont mentionnés en 1681 à Seleute⁷⁸.

Fruit sous-moyen, allongé, non gauchi (long. 25-31 mm, 10,5 g). Le sillon ventral est estompé et la suture au moins en partie visible. * Point pistillaire rarement bien perceptible au toucher, affleurant au sommet du fruit. * Peau grenat d'allure noirâtre, recouverte de pruine violacée, un peu amère, presque inodore. * Chair jaunâtre, verdâtre du côté ventral, agréablement sucrée, tendre, savoureuse, adhérent au noyau. * Maturité au début de septembre. * Noyau allongé (de 15 mm aux Bois à 19,5 mm à Sceux), pointu et parfois même aigu au sommet, finement grenu en surface. La carène, moyennement développée, n'est tranchante que vers la base; les arêtes latérales sont estompées au milieu mais souvent perceptibles aux extrémités; les arêtes dorsales sont peu marquées voire confondues. * Échantillons prélevés chez Eugène Bourquard aux Bois et Didier Hulmann à Sceut (Montmélon).



Prunette des **ORDONNÉS** 🌿

Ce fruit franc de pied mûrit dans les jardins de Chermignon-d'en-Haut. Son nom renvoie à sa période de maturité qui coïncide avec les regains appelés ordonnés*.

Fruit sous-moyen (10 g), plus long que large. Le sillon ventral est peu profond et la suture pruneuse. * Point pistillaire saillant. * Peau grenat, très foncée par endroits, à saveur acidulée. * Chair jaunâtre, ferme, douce et équilibrée au goût, collant au noyau mais le quittant presque sans se déchirer. * Noyau infléchi vers la base (15,3-17 mm), rebondi, terminé en angle droit ou obtus bien marqué, finement rugueux. La carène est peu développée; les arêtes latérales sont cré-tées et disparaissent après la base sauf la plus longue qui, atténuée, se prolonge parfois jusqu'au sommet; les arêtes dorsales sont parfois incisées. * Maturité au début d'août. * Greffons prélevés à Chermignon-d'en-Haut sous la conduite d'Anne Mely.



Prune de **PAILLY** : voir Ursins

Prune **PATOUSE** 🌿

À Courtemaury, naguère à Boécourt, Séprais, Soule et en 1901 à Epauvillers⁷⁹, cette blouche* est très rustique et peu savoureuse. Son nom signifie «pétuse» (le patois est une langue crue). Il se rapporte à la fragilité du fruit qui éclate et se liquéfie lorsqu'il est entassé.

Fruit sous-moyen (11,6 g), aussi long que large. Le sillon ventral est rarement déprimé. La suture est invisible. * Point pistillaire saillant, inséré sur un méplat, dans une petite dépression. * Peau verte, avec des nuances de jaune, voilée de pruine blanchâtre, rarement mouchetée ou piquée de rouge à l'insolation, peu odorante, épaisse, se décollant bien, fortement acidulée. * Chair vert-jaune, juteuse, modérément sucrée, douce en périphérie, acidulée au centre, adhérent au noyau. * Noyau moyen (long. 13,9-15 mm), peu rebondi, davantage gauchi ventralement que dorsalement, un peu infléchi vers la base du côté dorsal, grenu mais peu modelé en surface, obtus et arrondi au sommet. La carène, rarement acérée, n'est guère développée qu'à la base; les arêtes latérales, estompées, manquent au milieu; les arêtes dorsales sont proches mais rarement soudées et rarement incisées. * Maturité avant la mi-août. * Échantillon prélevé chez Paul Frossard à Courtemaury.



Prunier Patouse en 2003 à Courtemaury

Prune **PÊCHE** 🌿

Ce fruit hâtif est avantageux par sa grosseur. Il a été beaucoup planté avant 1950. On dit également prune Monsieur.

Fruit de bonne grosseur (50 g), aussi long que large, asymétrique latéralement, parcouru par un large sillon ventral. * Point pistillaire enfoncé, lisse. * Peau jaune pâle, nuancée de grenat, parfois entièrement, voilée de pruine violacée, un peu acidulée et amère au goût. * Chair trant sur le vert-jaune puis sur l'orange, assez tendre, juteuse, rafraichissante, médiocrement sucrée, adhérent latéralement au noyau. * Noyau gauchi (long. 19,5-24 mm), peu rebondi latéralement, rugueux ou spongieux en surface, obtus au sommet. L'amorce de la carène précède le point d'attache; les arêtes latérales sont réduites à quelques rides près de la base; les arêtes dorsales sont espacées et rarement incisées. * Maturité avant la fin de juillet. * Échantillon prélevé chez Claude Gaille à Presens.

Raisin **SALVAGNIN II** ou **PINOT NOIR** 🍇

En 1766 dans les vignobles neuchâtois et vaudois, le *Servagnin* ou *Pineau* possède de petits grains ronds serrés¹⁶⁰. La synonymie entre *Savagnin noir* et *Pinot* vaut déjà en 1385 à Lons-le-Saunier (Franche-Comté)¹⁶¹. Etymologiquement, *Pinot* signifie « pomme de pin », une métaphore qui porte sur la compacité des grappillons¹⁶².

Feuille moyenne ou assez grande, généralement peu découpée, aussi longue ou généralement plus longue que large, épaisse, ondulée vers les bords et gaufrée sur toute sa surface. La face supérieure est vert foncé avec des résidus pelucheux ou quelques poils épars; la face inférieure est vert glauque légèrement aranéeuse, y compris sur les nervures qui sont garnies de poils hirsutes aux aiselles. Le sinus pétiolaire est en V à bords convergents généralement superposés, les sinus latéraux sont réduits à l'état d'échancrures et les sinus antérieurs sont semblables mais plus développés. Les dents présentent des côtés convexes faiblement révolutes et un mucron jaunâtre dessus et brunâtre dessous. * Echantillon prélevé à la Station d'essais viticoles d'Auvernier (clone 9-18) et chez Eric Porret à Fresens.



En allemand, on dit Savagner pour le Pinot noir en 1979 à Vingelz près de Bienne, ainsi que Savagner autrefois à Twann/Douanne où le rouge de qualité n'occupe guère que le cinq pour cent du vignoble¹⁶³.

Raisin **SAVAGNIN** : voir Salvagnin

Raisin **SAVOISIEN** ou **SAVOYAN** : voir Mondeuse

Raisin **SERVANIN**

Ce vieux cépage de l'Isère, à débourrement tardif, donne un vin coloré très astringent. Il est notamment cultivé aux Avenières.¹⁶⁴ L'appellation est une variante de Salvagnin *

Raisin **TÉCOU** : voir Cortaillod et Salvagnin

Raisin **TIOLA** : voir Diolle

Raisin **TRECEAU** ou **TRESSEAU** : voir Cortaillod

Raisin **YSELE** 🍇

Ce cépage très fructifère, peu sensible à la coulure, acide et restant vert à maturité, servait à faire du « vin de peine » et du ralongé*. A Concise, où il est appelé Zizel ou Plant du Rhin*, on se souvient de ses gros grappillons compacts. A la Béroche, il est cultivé plus ou moins clandestinement pour être mélangé au reste de la vendange jusqu'en 1944, date de prise en compte du taux de sucre dans le prix du raisin. Il est appelé Zizel à Fresens. En 1827 à Gorgier, l'*Ysèle* est considéré comme un mauvais plant qu'il faut détruire¹⁶⁵. Pourtant, jusqu'à la reconstitution du vignoble, il sert, par coupage, à donner de l'acidité au Chasselas qui, franc de pied et donc moins vigoureux et plus précoce qu'aujourd'hui, est trop doux pour donner seul un vin de garde. Il en faut trois seilles par gerle*. L'appellation signifie Alsacien*.

Feuille peu découpée, guère plus large que longue, ondulée vers les bords, passablement gaufrée et bosselée par endroits. La face supérieure présente quelques poils aranéeux au point de jonction des nervures; la face inférieure est aranéeuse, ainsi que les nervures qui présentent des poils dressés. Le sinus pétiolaire est en U ou en V très rétréci, à bords largement superposés; les sinus postérieurs et antérieurs sont souvent réduits à l'état d'échancrures. Les dents sont convexes et un peu révolutes au bord; le mucron est rougeâtre. Les nervures sont purpurines à la base mais davantage dessus que dessous. * Grappe compacte à baies parfois comprimées. * Baie moyenne (3 g), légèrement oblongue (sphérique à Gorgier), verdâtre, non fendante, acidulée, à chair tendre s'échappant facilement sous la pression. Saveur acide car la maturité complète est rarement atteinte. Le point pistillaire est bien visible et perceptible au toucher. Le pédicelle est parsemé de petites lenticelles fauves. * Echantillons prélevés sur une treille des frères Barbezat à Fresens et chez Maurice Lambert à Gorgier.





Cerise de bois



Greffon noir ou Grosse cerise noire



Noire à Queue rouge



Greffon rouge ou Guigne



Cerise ordinaire

Le patrimoine fruitier de Suisse romande

Fruits d'aujourd'hui et pomologie ancienne

Par Bernard Vauthier, avec une préface de Pierre Lieutaghi

Un travail de moine bénédictin ! Un livre unique.

Cet ouvrage est le résultat de plus de vingt années de recherches menées par l'auteur dans le cadre d'une association travaillant à la conservation du patrimoine fruitier. Il constitue à ce jour un état des lieux unique en Europe.

Son originalité réside dans la synthèse entre un inventaire moderne, illustré par la photographie, et des aquarelles inédites tirées d'un traité de pomologie manuscrit du XVIII^e siècle, montrant nombre de variétés fruitières classiques - venant de France pour partie - ou locales, dont plusieurs sont toujours cultivées.

Précédé par une **introduction historique**, cet inventaire pomologique soigneusement référencé, accompagné d'un **glossaire** important, et d'une **bibliographie** très complète. Richement illustré, il présente et décrit **un millier de variétés fruitières et de cépages** suisses romands. Son intérêt déborde largement les frontières car, de tout temps, les fruits ont circulé. Cette véritable « chronique du verger » souligne les avantages de la diversité fruitière et montre le rôle du fruit dans la société.

Le livre de Bernard Vauthier suscitera un regain d'intérêt pour les variétés patrimoniales et incitera sans doute nombre de personnes à choisir l'arbre qu'elles veulent planter en fonction de critères peu habituels en arboriculture. La plupart des variétés décrites sont disponibles en vergers conservatoires.

« Cette pomologie relève de l'ethnobotanique dans la pleine acception du terme. Les fruits n'y sont pas séparés des mots qui les disent, des mains qui les cueillent. Elle s'attache longuement à ce qu'ils ont suscité au cours des siècles dans les savoirs et les œuvres, dans le matériel et le symbolique. (...) Grand moment de l'*histoire des fruits* dans l'acception ancienne la plus large, ce livre est aussi, de la plus exceptionnelle façon, un *traité d'attention au monde*. » (Extrait de la préface de l'écrivain ethnobotaniste Pierre Lieutaghi)

Un ouvrage de référence indispensable, qui s'adresse aussi bien au spécialiste qu'à l'amateur curieux.

Format : 24,5 x 33 cm ; 272 pages, 640 illustrations en couleur (photographies)
et environ 100 illustrations en couleur provenant de planches aquarellées d'un
traité de pomologie du XVIII^e siècle. Reliure plein papier en couleur.

ISBN 978-2-88453-167-2
CHF 75.-

Bulletin de commande à retourner sous enveloppe à :
La Bibliothèque des Arts – Avenue de Rumine 55 – 1005 Lausanne (Suisse)

bda@bluewin.ch
www.bda.ch

Je soussigné déclare vouloir acquérir ... exemplaire(s) du volume *Le patrimoine fruitier de Suisse romande* au prix unitaire de **CHF 75.-** (port offert pour la Suisse) dès parution octobre 2011.

Nom Prénom Tél.

Rue Code postal/Localité

Signature Date

☐ Règlement par CCP à notre compte postal « La Bibliothèque des Arts », CCP 17-548775-4.

☐ Règlement par carte VISA/MASTERCARD N° Echéance

Toute commande doit être accompagnée de son règlement.